

ファーム伊達家からのおたより

ようこそ畠へ

2009年9月28日(月)、10月1日(木)VOL.15

もうすぐ10月、周囲の山々も少し色づいてきました。紅葉が楽しみです。

連休中、次男が、ずんだ餅を作ってくれました。授業で、学級菜園で採れた枝豆をずんだ餅にしたのが楽しかったようで、作り方を覚えてきて、作ってくれたのです。連休前から、ずんだをつくるんだと張り切っていた次男をつれて畠に行き、一緒に枝豆を収穫しました。

その後、次男は、愛子と一緒に枝からさやをはずし、茹でて、さやから出した枝豆の薄皮を一つずつ取り出して行きます。採ってきた枝豆は15株、枝豆を1個ずつ取り出して行くのは結構手間のかかる作業ですが、こういう時には次男の集中力が発揮されます。根気強く豆を取り出し、すり鉢ですり、砂糖、塩を加えてずんだの出来上がりです。さらに、上新粉でだんごを作り、ずんだにからめてずんだ餅の完成です。

夕食が終ったあと、次男自ら盛りつけてくれて、家族全員にふるまってくれました。フレッシュな枝豆のずんだ餅はこの時期にしか食べられない貴重品です。枝豆の濃厚な味が口の中に広がり、とてもおいしかったです。

ずんだを入れた容器を大事そうに抱えながら、皿に盛り付けて行く次男はちょっと得意げでした。皿に盛り付けた分はあっという間に食べてしまい、次男に「もうちょっと食べたいな。」というと、「うーん、いいよ。」とおかわりをくれました。

実はずんだには思い出があります。平成8、9年の2年間僕達夫婦は、旭川の農業体験講座「旭川市民農業大学」に参加しました。その収穫祭で、初めてずんだ餅というものを知りました。時期的に考えるとたぶん冷凍物の枝豆を使ったのだと思いますが、とてもおいしかった記憶があります。当時は、農業の世界に目覚めたばかり

で、自分たちで収穫したもち米で様々なトッピングをして餅を食べました。その中にずんだ餅があったのです。僕はそれまでずんだ餅を知らなかったのですが、東北地方出身の方が作ってくれました。それが強く印象に残っていたのです。あれは13年余り前のこと、次男が生まれるずっと前のことです。

草取りを手伝ってくれた方々のおかげで自分たちの畑で採れた枝豆を、もうすぐ9歳になる次男が一生懸命すりつぶしてくれて、久しぶりのずんだ餅を、家族5人で味わうことができました。満足げな次男の姿に、その成長を感じると同時に、時の流れを感じる、おいしい出来事でした。

伊達家の食卓

【枝豆】自家採種5年

枝豆に虫が入っているとの声を寄せていただきました。体長5ミリ程度の幼虫（おそらくマメシンクイムシという虫です。）です。さやの外見からは分からず取り除くことができないので、食べる時に注意していただきますようお願いします。気になる方は、豆をさやから一度手に出して、確認してから食べてください。虫が多くて食べられないと感じたら、遠慮なく、ご一報ください。代わりの物をお届けするか、返金処理するか、対応をご相談させていただきたいと思います。

タイミングを見て農薬を撒いて、虫を殺してしまえば一応問題は解決するのですが、土の健康、作物の健康、そして、食べる人の健康を長い目で考え、そういう解決法は取らないで行こうと考えています。ご不便をおかけして申し訳ありません。どうぞご理解のほど、よろしくお願いします。

【かぼちゃ】自家採種4年

通称、東京南瓜（本名：青皮芳香栗南瓜）という固定種です。自家採種を繰り返して来て、かなり良くなってきました。ホクホクしておいしいです。